

FIGARO

SELSKABSMENUER - 2023

31. marts - 6. juni

Vores selskabsmenuer tilbydes både til frokost og aften for minimum 9 kuverter ved bestilling af den samme menu.

Vi tager naturligvis hensyn til gæster med særlige diæter eller allergier ved forudbestilling.

Børn under 12 år er velkomne til at bestille fra vores børnekort på selve dagen.

Kontakt os på info@figaro-tivoli.dk for reservation.

VELKOMST

COCKTAIL & SALTE SNACKS

sæsoncocktail, oliven, mandler og chips m. sourcream

125 kr. pr. kuvert

-

CHAMPAGNE & SNACKS

Et glas champagne, skaldyrs-canapé, tapioka-chips m. citronmayonnaise, én østers

225 kr. pr. kuvert

FROKOSTBORD

Serveres "Family Style" m. surdejsbrød, rugbrød og smør

1. SERVERING

Karry-sennepssild

smilende æg, kapers, rødløg, dild

Skagensalat

håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild, ristet surdejsbrød

Hønsesalat

asparges, sennep, urter, sprødt kyllingeskind

Laksetatar

citrusmarineret, friske urter, ørredrogn

-

2. SERVERING

Smørstegt fiskefilet

remoulade, citron

Tarteletter

m. høns i asparges

-

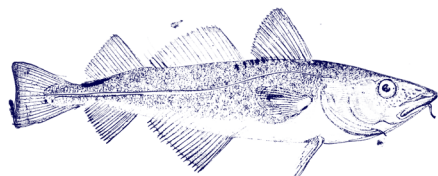
DESSERT

Chokolademousse

mørk chokolade, hasselnøddecrumble

350 KR. KUVERT

(Inkl. entré til Tivoli: 465 kr. pr. kuvert)



SE ÅRETS MENUER PÅ NÆSTE SIDE

EKSEMPEL PÅ HELAFTENSMENU

Helaftensmenuen er for Jer, der ønsker den fulde pakke. Denne pakke kan vælges med den ønskede menu fra næste side. Nedenfor ses et eksempel med Menu 2 som valgte menu. Prisen fastsættes efter valg af menu.

BOBLER & SNACKS

Et glas Cava, oliven, mandler og chips m. sourcream

-

FORRET

Skaguntoast

håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild, ristet surdejsbrød

-

HOVEDRET

Bagt laks

asparges, små kartofler, blanquette sauce

-

DESSERT

Chokolademousse

mørk chokolade, hasselnøddecrumble

-

ØL, VIN & VAND UNDER MIDDAGEN

(2 timer)

Royal økologisk Pilsner og Classic, hvid- og rødvin, sodavand og vand m/u brus

-

KAFFE & SØDT

Alm. kaffe/te ad libitum og et stykke chokolade

-

AFTER DINNER DRINK

Vælg mellem

Gin & Tonic, Dark'n'Stormy eller sæsonens cocktail fra tap

1.050 KR. PR. KUVERT

(Inkl. entré til Tivoli: 1.165 kr. pr. kuvert)

Se prisen for Helaftensmenu pr. kuvert ved valg af én af de øvrige menuer:

Menu 1: 1.000 kr. kuvert

Menu 3: 1.100 kr. pr. kuvert

Fiske- & Skaldyrsmenu: 1.250 kr. pr. kuvert

Det med småt

Ved bestilling af entrébilletter til Tivoli vil billetterne blive sendt pr. mail som en pdf-fil dagen inden arrangementet. Billetterne kan enten printes eller scannes direkte fra en telefon, hvis alle ankommer sammen.

Vi forbeholder os retten til at foretage mindre ændringer i menuerne, såfremt omstændighederne kræver det.

Annulleringsbetingelser

Annulering af selskabet kan foretages op til 4 uger inden afholdelse uden annulleringsgebyr.

Reduktion af mere end 50% af det oprindelige antal gæster kan foretages op til 14 dage inden afholdelse uden annulleringsgebyr.

Ændringer/annulleringer der ikke møder ovenstående vilkår vil blive opkrævet i fuld pris.

FIGARO

SELSKABSMENUER - 2023

31. marts - 6. juni

Vores selskabsmenuer tilbydes både til frokost og aften for minimum 9 kuverter ved bestilling af den samme menu.

Vi tager naturligvis hensyn til gæster med særlige diæter eller allergier ved forudbestilling.

Børn under 12 år er velkomne til at bestille fra vores børnekort på selve dagen.

<p>MENU 1</p> <p>FORRET</p> <p>Bacalao torskefisk, olivenolie, karse, ristet surdejsbrød</p> <p>-</p> <p>HOVEDRET</p> <p>Unghaneoverlår broccolipuré, grillet hjertesalat & asparges, små kartofler, hønseauce</p> <p>-</p> <p>DESSERT</p> <p>Pavlova sprød marengsbund, rabarber, lime-mascarponecreme</p> <p>395 KR. PR. KUVERT (Inkl. entré til Tivoli: 510 kr. pr. kuvert)</p>	<p>MENU 2</p> <p>FORRET</p> <p>Skagentoast håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild, ristet surdejsbrød</p> <p>-</p> <p>HOVEDRET</p> <p>Bagt laks asparges, små kartofler, blanquette sauce</p> <p>-</p> <p>DESSERT</p> <p>Chokolademousse mørk chokolade, hasselnøddecrumble</p> <p>445 KR. PR. KUVERT (Inkl. entré til Tivoli: 560 kr. pr. kuvert)</p>	<p>MENU 3</p> <p>FORRET</p> <p>Laksetatar citrusmarineret, friske urter, ørredrogn, ristet surdejsbrød</p> <p>-</p> <p>HOVEDRET</p> <p>Oksefilet knoldselleri, tyttebær, små kartofler, rødvinssauce</p> <p>-</p> <p>DESSERT</p> <p>Pavlova sprød marengsbund, rabarber, lime-mascarponecreme</p> <p>495 KR. PR. KUVERT (Inkl. entré til Tivoli: 610 kr. pr. kuvert)</p>
--	---	--

<p>FISKE- & SKALDYRSMENU</p> <p>1. SERVERING</p> <p>Laksetatar citrusmarineret, friske urter, ørredrogn, ristet surdejsbrød</p> <p>Stracciatella courgette, semi-tørrede tomater, pistacie</p> <p>Bacalao torskefisk, olivenolie, karse, ristet surdejsbrød</p> <p>-</p> <p>2. SERVERING</p> <p>Tagliolini alle Vongole pasta m. hjertemuslinger, tomater, hvidvin, hvidløg, chili</p> <p>Jomfruhummer serveres med mayonnaise, grøn salat, surdejsbrød</p> <p>-</p> <p>DESSERT</p> <p>Pavlova sprød marengsbund, rabarber, lime-mascarponecreme</p> <p>645 KR. PR. KUVERT (Inkl. entré til Tivoli: 760 kr. pr. kuvert)</p>	<p>VEGANSK MENU</p> <p>FORRET</p> <p>Aspargestoast blancerede asparges, ristet toastbrød, vegansk tartarsauce, dild</p> <p>-</p> <p>HOVEDRET</p> <p>Grillet knoldselleri broccolipuré, grillet hjertesalat, forårsløg, semitørrede tomater, små kartofler, svampesauce</p> <p>-</p> <p>DESSERT</p> <p>Vegansk chokolademousse mørk chokolade, ristede nødder, bærcoullis</p> <p>445 KR. PR. KUVERT (Inkl. entré til Tivoli: 560 kr. pr. kuvert)</p>
--	---

<p>VINMENU</p> <p>Vi serverer tre glas vin, der passer til den valgte menu inkl. filtreret vand med/uden brus</p> <p>350 kr. pr. kuvert</p> <p>OPGRADERET VINMENU</p> <p>500 kr. pr. kuvert</p> <p>Yderligere vin fra vinmenuen afregnes efter forbrug</p>	<p>TILKØB TIL MENUERNE</p> <p>ØL, VIN & VAND UNDER MIDDAGEN (2 timer)</p> <p>Royal økologisk Pilsner og Classic, hvid- og rødvin, sodavand og vand m/u brus</p> <p>350 kr. pr. kuvert</p> <p>Børn u/ 12 år 50%</p> <p>Tilføj én ekstra time for +150 kr. pr. kuvert</p>	<p>KAFFE & SØDT</p> <p>Alm. kaffe/te ad libitum og et stykke chokolade</p> <p>60 kr. pr. kuvert</p>
--	---	--